

# ひよし保育園だより



2024年 2月

NO.12



## 「 祈り 」

日本古来より伝わる多くの行事は、自然災害や疫病などに対し、「無病息災」という人々の「願い」や「祈り」を込めて地域の方々が一丸となって創り上げ、今日まで伝承してきたものです。今年度、行事に対しては初めに行事ありきではなく、その一つ一つの意味を学び、そして、子どもたちに何を伝えたいのか、行事を通して子どもたちの何を育てたいのか、より深く掘り下げてきています。

節分は、地域に到来する疫病や災難を鬼にたとえ追い払うという意味がありますが、もう一つ、ひよし保育園では、一人ひとりの心にひそんでいる、鬼を退治するという意味を込めています。幼児の子どもたちには「心の中にいる、どんな鬼を退治したいの?」と聞いていきます。子どもたちは、しばらく考えたのち、「泣き虫鬼」「いじわる鬼」「おこりんぼ鬼」等々・・・しっかり自分と向き合い、ここを直したいと思っているところを話してくれます。それを鬼という形にして、節分に「豆まき」をして、自ら弱いところを退治するという儀式でもあります。

そして、もう一つは、「見えないけれどもあるんだよ」と見えないものへの脅威や敬意の念を持ってほしいという願いも込めています。鬼役も真剣です。子どもたちは、保育士にしがみつぎ、保育士も鬼から子どもたちを必死で守ろうとします。この守ってもらえたという信頼関係がとても大事なのです。節分の豆まきが終わったら、『鬼が来る!』の言葉は、絶対に禁句です。その代り、ダダコネした時などは、「お腹の中の鬼が暴れちゃったの?」と問いかけ、子ども自身を否定しないのは、うまい声かけだと感心します。鬼は、強いです。しかし、みんなで一丸となって豆をぶつければ怖い鬼も退散して行きます。怖いけれども頑張って乗り越えればやがて春がやってくるのです。

1月1日に起きた能登半島の大地震は、未だ被害が大きく雪の中の復旧作業・避難生活も本当に大変だと思えます。皆様には、募金のご協力をいただき、2月1日に日本赤十字社を通して避難者に直接届く義援金として寄付をいたします。被害が大きいため、募金は引き続き行っていく予定なので、ご協力よろしくお願ひいたします。つらいけれども、頑張って乗り越えればやがて春がやってくると信じ、「祈り」を込めて今年も思いっきり、豆まきをしたいと思ひます。

注:大豆等の豆類は誤飲リスクがある為、通常の豆をまくのではなく、豆にたとえた紙を丸め豆まきを行います。ご了承よろしくお願ひ致します。





# ほけんだより

2024年2月  
ひよし保育園

厳しい寒さの中でも、元気いっぱいな子どもたち。でも、低温・低湿の冬は、風邪ウイルスが大好きな季節です。風邪を寄せ付けない丈夫な体作り、環境作りに気を配り、寒い冬を元気に乗り切りましょう。

## 2月の目標

- 寒さに負けない体力づくり
- 身体を動かして遊ぼう

## 2月の予定

- 1日(木) 身体測定(幼児)
- 5日(月) 身体測定(1歳児)
- 6日(火) 身体測定(2歳児)
- 7日(水) 身体測定(0歳児)
- 15日(木) 園医健診(乳児)
- 21日(水) 視力検査(3歳児クラス)

## 1月の感染症情報

- インフルエンザ A 8名
- インフルエンザ B 1名
- 新型コロナウイルス 1名
- アデノウイルス(プール熱)1名
- 溶連菌感染症 5名
- 胃腸炎 3名

1月は、発熱・嘔吐でお休みや早退するお子さんたちが、多かったです。

## 子どもの花粉症について

### こんなサインに注意

#### 花粉症の三大症状

くしゃみが出る

鼻水・鼻づまりが続く

目をこする

#### ●口をいつも開けている

しつこい鼻づまりの為に、口呼吸になります。乾いた空気が口から喉に入る為、風邪などをひきやすくなるおそれがあります

#### ●なかなか寝ない

#### ●日中元気がない、機嫌が悪い

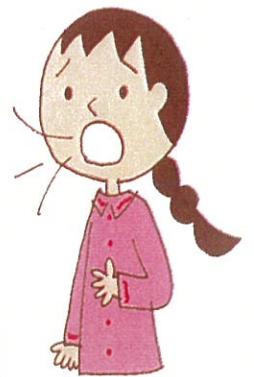
息苦しさの為に、よく眠れなくなります。その為、昼間に元気に遊べなかったり、機嫌が悪くなったりします。小学生になると、授業に集中できないほどの問題が起こってくることも。

### 花粉と接する機会を減らそう

花粉症対策は、花粉に触れないようにすること。花粉に接する機会が多いほど、花粉症になる可能性が高くなります。花粉が増えるシーズンは、治療と予防を兼ねて、身の周りの花粉との接触を減らしましょう。

### 花粉を家に持ち込まないために

- 外干ししない
- 玄関で脱ぐ
- 服からも取り除く



## 正しい手洗いしてますか？

外から帰った後、遊びの後、食事やおやつの前には、必ず正しい手洗いをしましょう。30秒くらいかけて、隅々まで丁寧に洗うことが大事です。3歳まではお家の人の援助や見守りが必要です。



## 咳エチケットを教えましょう

鼻や口を覆わずに咳やくしゃみをする、ウイルスの入った飛沫を拡散させることになります。マスクをしていないときは、手ではなく、ハンカチやティッシュペーパー、何もなければ袖で口元を覆うことを教えましょう。

※2歳未満の子どもは呼吸機能が未熟なため、マスク着用は推奨されていません。



●何もしないで咳やくしゃみをする



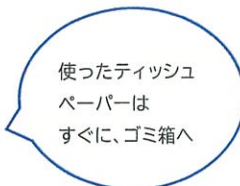
●咳やくしゃみを手で押さえる



●正しくマスクをつけ、口鼻を覆う



●ハンカチやティッシュペーパーで口鼻を押さえる



●袖や肘の内側で口鼻を押さえる

## かぜからくる急性中耳炎に注意

かぜをひいた後、気をつけたいのが「急性中耳炎」。鼻水が耳管（鼻と耳をつなぐ管）を通って耳に流れ込み、炎症を起こします。子どもは耳管が短くて太いため、急性中耳炎になりやすいのです。

高熱

症状

一時的な難聴  
閉塞感

激しい  
耳の痛み

予防

- 鼻水はこまめにとる
- はなは強くかまない。片方ずつ、やさしくかむ

繰り返しやすく、滲出性中耳炎に移行しやすいので、きちんと治すことが大切

## お願い

- ①保育中の検温でお子さんの体温が 37.5℃以上になった場合はお迎えのご連絡をさせていただきます。
- ②熱は無いがゴロゴロしている又咳込みが多い等いつもと様子が違う様子の時にもご連絡をさせていただきます。
- ③発熱での早退、発熱でのお休みした時、解熱したとしても、発熱後 24 時間以内は自宅様子を見て頂くようご協力をお願いします。
- ④下痢・嘔吐での早退、お休みは、普通食が食べられ、食後すぐに緩い便がでないことや、便も固まりの便になったら登園できる目安です。  
お子さんの体調の変化や、お休み中にお医者さんにかかり、お薬を飲んでいるときは、お便り帳に必ず記載をお願いします。または、登園時、職員へ口頭で報告をお願いします。





# 給食だより



2023年2月  
ひよし保育園

2/3(土)は節分です。保育園では2/2(金)にじゃこ入りの鬼  
っ子ごはん、いわしを食べ、1年の無病息災を願いたいと思います。

暦の上では立春を迎えますが、1年で一番寒い時期です。  
生活リズムを整えて食事をしっかりと、風邪や感染症に負けない  
よう気をつけていきましょう。



## 今月の地場野菜(国分寺産)



じゃがいも・大根・にんじん が入荷予定です。

## 今月の野菜平均使用量

	3才以上幼児 (目標使用量)	3才未満乳児 (目標使用量)
緑黄色野菜	43.8g (40g)	35.6g (30g)
淡色野菜	67.7g (50g)	55.3g (40g)



## 献立紹介

### \*春菊とツナのごま和え

ツナの味とゴマの風味で子どもたちにも食べやすい和え物です。

冬が旬の野菜ですが、春に花を咲かせ、葉の形が菊に似ていることから「春菊」と名がついたそ  
うです。栄養価が高く、βカロテン、ビタミンC、カルシウム、鉄分、葉酸が豊富に含まれていま  
す。独特な香りの成分は、免疫力を高め、胃腸の調子を整え、咳を鎮める効果もあります。

～材料～ (大人2人・子ども2人分)

- 春菊 1束
- にんじん 1/3本
- ツナ缶 1缶
- 白すりごま 大さじ1
- しょうゆ 少々(小さじ1/3)

～作り方～

- ①春菊は葉と茎にわけ、茎⇒葉の順に沸騰した湯でゆで、(葉のゆですぎに注意)水にさらしてよく水を切る。食べやすい長さに切る。
- ②にんじんは細切りにしてゆで、ザルにあげて粗熱と余分な水気をきっておく。
- ③ボウルに、ツナ、すりごま、しょうゆを入れ、春菊とにんじんを加えてよく和える。



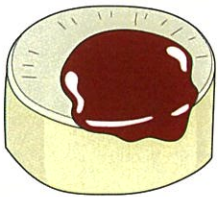


# かぜに強い体を 作る免疫力アップの食事

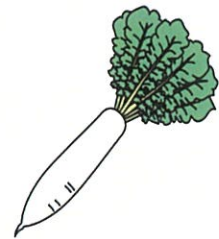
よく食べて、寝て、遊んで、笑う。子どもにとっては、そのような毎日が、自然と免疫力を高めていくことにつながります。それでもこの季節には、かぜに負けない体作りを意識した食事を取りましょう。ビタミンA、C、Eを含む緑黄色野菜や果物は、ウイルスに対する粘膜の免疫を高めます。これに、良質なたんぱく質を含む卵、魚、肉、大豆製品を組み合わせると体力をつけましょう。また、胃腸を丈夫にすることもかぜの予防になります。規則正しく、偏食のない生活を心がけて、元気に冬を乗り切りましょう。



## 根も葉も栄養が豊富



### 旬のだいこん



数多くの種類があるだいこんのなかでも、一般的に知られているのは、辛みが少なくてやや小ぶりの青首だいこんです。

1年中出回っていますが、この時期の物は特に甘みが強く、部位ごとに調理方法を変えれば、丸ごとおいしく食べられます。

皮は厚めにむき、細切りにして炒めてきんぴらに、葉は下茹でし細かく刻んでじゃこなどと一緒に油で炒め、ふりかけにするとおいしく食べられます。また、富山県の郷土料理で大根の葉をごまみそ味であえた「よごし」はご飯にのせて食べるとおいしいそうです。今月の食育の日に、給食でも食べます。

だいこんの根は、ビタミンCやでんぷんの消化を助ける酵素成分、解毒作用がある成分を含みます。葉は粘膜を強くするβ-カロテンや、骨の栄養になるカルシウムが豊富です。

皮も葉も捨てずに上手に調理して食べましょう。



日付	献立	3時おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ( )は未過況	材 料 名 (○は午後おやつ)				補食
				熱と力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える	調味料	
01 木	ごはん 豚肉と厚揚げの味噌いため れんこんの梅和え キャベツのおひたし みそ汁(だいこん・なめこ)	にゅうめん 牛乳	552.6(475.1) 24.9(21.0) 19.7(17.1) 2.8(2.3)	○そうめん、米、片栗粉、砂糖、油	○牛乳、厚揚げ、豚肉、みそ、○油揚げ、油揚げ、かつお節	れんこん、大根、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ほうれん草、なめこ、ねぎ、○にんじん、椎茸、○ねぎ、梅干、ニンニク、しょうが	だし汁、○だし汁、しょうゆ、○しょうゆ、酢、みりん、○みりん、○食塩	ラスク
02 金 節分	鬼つごはん いわしの利休揚げ 小松菜の煮浸し 大根の白みそ煮 麩のすまし汁(えのき)	鬼が島蒸しパン いちご 牛乳	543.9(464.4) 22.0(18.2) 16.4(13.5) 2.5(2.0)	米、○小麦粉、○さつまいも、○砂糖、片栗粉、ごま、油、麩、砂糖、○油、三温糖	○牛乳、いわし、油揚げ、ちりめんじゃこ、みそ	大根、○いちご、小松菜、にんじん、えのき茸、ねぎ、昆布、昆布	だし汁、だし汁、しょうゆ、みりん、食塩	ビスケット
03 土	ちゃんぽん風うどん さつま芋のサラダ 塩ゆでブロッコリー	ジャムパン 牛乳	566.3(477.7) 22.0(18.5) 18.3(14.7) 3.8(3.2)	○パン、うどん、さつまいも、マヨネーズ、油、ごま油	○牛乳、鶏肉、みそ	キャベツ、ブロッコリー、○ブルーベリージャム、にんじん、きゅうり、ねぎ、干しぶどう	だし汁、食塩	クラッカー
05 月	ごはん かしのひきずり(愛知県) れんこんサラダ トマト みそ汁(大根・わかめ)	大学芋 牛乳	556.5(472.7) 20.9(17.0) 20.2(17.0) 1.6(1.3)	○さつまいも、米、○砂糖、しらたき、マヨネーズ、○油、砂糖、○ごま、油	○牛乳、鶏肉、豆腐、みそ、ベーコン、さば節	トマト、白菜、玉ねぎ、大根、れんこん、ねぎ、えのき茸、にんじん、きゅうり、わかめ	しょうゆ、みりん、○しょうゆ	きらずあげ
06 火	黒糖パン 牛乳 白身魚のコーンフライ マカロニのトマト煮 粉ふき芋 スープ(キャベツ・たまねぎ)	鶏飯 麦茶	578.0(518.1) 27.4(24.0) 15.7(13.4) 2.4(2.1)	パン、○米、マカロニ、コーンフレーク、油、米粉、○油、オリブ油、砂糖、じゃがいも	牛乳、たら、○鶏肉、豆乳、鶏肉	ブロッコリー、玉ねぎ、キャベツ、青のり、○にんじん、○ねぎ、○椎茸、ニンニク	コンソメ、○しょうゆ、○コンソメ、食塩、○食塩	せんべい
07 水	ごはん 高野豆腐の卵とじ きんぴらごぼう 浅漬け みそ汁(じゃが芋・わかめ)	ホットケーキ ブルーネ 牛乳	592.8(507.2) 24.6(20.5) 17.6(14.7) 2.3(1.9)	米、じゃがいも、○ホットケーキ粉、○メープルシロップ、砂糖、油、ごま、ごま油、○油	○牛乳、○豆乳、卵、鶏肉、みそ、さば節、高野豆腐	玉ねぎ、にんじん、かぶ、○ブルーネ、ごぼう、きゅうり、わかめ、椎茸	だし汁、しょうゆ、食塩	ビスケット
08 木	ドライカレーライス ブロッコリーとコーンのソテー スープ(玉ねぎ・ほうれん草)	ちゃんぽんラーメン 牛乳	593.4(486.5) 26.8(22.4) 21.8(18.1) 1.7(1.5)	○中華めん、米、油、米粉、○ごま油	○牛乳、豚肉、○豚肉、高野豆腐	玉ねぎ、ブロッコリー、にんじん、○キャベツ、ほうれん草、○玉ねぎ、とうもろこし、○もやし、ピーマン、○にんじん、グリーンピース、ニンニク、しょうが	ケチャップ、○しょうゆ、コンソメ、ソース、○中華だし、食塩、カレー粉、○食塩	ぶどうパン
09 金	ごはん さけのきのごみそ焼き さつま芋のいとこ煮 春菊とツナのごま和え みそ汁(だいこん・なめこ)	コーンマヨトースト 牛乳	588.8(496.9) 25.1(20.8) 16.0(14.0) 2.3(1.9)	米、さつまいも、○パン、三温糖、○マヨネーズ、片栗粉、砂糖、油、ごま、米粉	○牛乳、鮭、みそ、金時豆、ツナ	大根、春菊、白菜、しめじ、○とうもろこし、にんじん、えのき茸、なめこ、ねぎ、○玉ねぎ	だし汁、しょうゆ、みりん	クラッカー
10 土	チキンライス 塩ゆでブロッコリー ポテトスープ	あんぱん 牛乳	556.3(474.1) 22.7(19.3) 18.3(15.1) 2.2(1.8)	米、○パン、じゃがいも、油	○牛乳、鶏肉、○あんこ、ベーコン	玉ねぎ、ブロッコリー、とうもろこし、ほうれん草、にんじん、グリーンピース	ケチャップ、食塩、コンソメ、こしょう	せんべい
13 火	パン 牛乳 タンドリーチキン ジャーマンポテト ブロッコリーの三色和え スープ(かぶ・たまねぎ)	切干大根ごはん 麦茶	542.2(490.8) 23.1(20.3) 22.9(19.6) 2.2(2.0)	パン、じゃがいも、○米、オリブ油、○油、油、○砂糖	牛乳、鶏肉、○豚肉、ベーコン	ブロッコリー、かぶ、玉ねぎ、にんじん、とうもろこし、○にんじん、○切干大根、レモン果汁、パセリ、ニンニク	ケチャップ、○しょうゆ、○みりん、しょうゆ、食塩、酢、コンソメ、カレー粉、こしょう	おさつチップ
14 水 誕生会	ふりかけごはん ヒレカツ ボイルキャベツ ひじきのナムル トマト みそ汁(さつま芋・しめじ)	ベイクド チーズケーキ いちご 麦茶	559.0(487.9) 21.6(18.3) 21.3(19.6) 3.2(2.6)	米、さつまいも、パン粉、○小麦粉、○砂糖、小麦粉、油、砂糖、ごま油	豚肉、○チーズ、○卵、○生クリーム、みそ、油揚げ、○牛乳	トマト、○いちご、キャベツ、もやし、小松菜、しめじ、○ママーレード、にんじん、○レモン果汁、ひじき	だし汁、ソース、ケチャップ、しょうゆ、酢、食塩	ビスケット

☆卒園を控えたくすのき組のリクエストメニューを献立(太字表記)に取り入れています。

※食材等の都合により、献立を変更する場合があります。

日付	献立	3時おやつ	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ( )は未測定	材 料 名 (○は午後おやつ)			補食	
				熟と力になる	血や肉や骨になる	体の調子を整える		調味料
15 木	<b>ハヤシライス</b> ポテトサラダ スナップえんどう 野菜スープ	チヂミ 牛乳	582.8(490.0) 23.0(19.1) 21.7(18.1) 2.7(2.2)	米、じゃがいも、○米粉、マヨネーズ、油、○油、○ごま油、○砂糖	○牛乳、豚肉、○豚肉、ツナ	玉ねぎ、にんじん、えんどう、トマトピューレ、ほうれん草、きゅうり、○にら、○とうもろこし、グリーンピース、しょうが、ニンニク	ハヤシルウ、○しょうゆ、食塩、○食塩、コンソメ	ぶどうパン
16 金 ピッカリンランチ	ごはん 魚の甘酢あんかけ 根菜のみそ煮 ブロッコリーのおかか和え みそ汁(もやし・ほうれん草)	フレンチトースト ブルー牛乳	574.4(490.1) 28.3(23.9) 15.6(13.3) 2.5(2.1)	米、○パン、里いも、油、片栗粉、○砂糖、砂糖、○メープルシロップ	○牛乳、たら、○豆乳、○卵、みそ、さば節、かつお節	ブロッコリー、もやし、玉ねぎ、○ブルーベリー、にんじん、れんこん、ほうれん草、ごぼう、椎茸、しょうが、ニンニク	しょうゆ、ケチャップ、酢、みりん、食塩	せんべい
17 土	ミートスパゲティ 豆乳野菜スープ	リングドーナツ 牛乳	571.1(459.3) 23.9(19.3) 21.0(17.0) 1.7(1.4)	スパゲティ、じゃがいも、砂糖、油、油	○牛乳、豆乳、豚肉	玉ねぎ、トマト、キャベツ、にんじん	ケチャップ、ソース、食塩、コンソメ、こしょう	ビスケット
19 月 食育	ごはん よごし(富山県) ぶりの照り焼き さつま芋のきんぴら 白菜煮浸し 高野豆腐のみそ汁	ぼっかけごはん 牛乳	611.6(537.7) 25.8(21.9) 18.8(15.7) 2.3(1.9)	米、さつまいも、○米、○しらたき、砂糖、油、○片栗粉、○油、○砂糖	○牛乳、ぶり、○鶏肉、みそ、油揚げ、しらす、高野豆腐	白菜、○ごぼう、にんじん、大根、○にんじん、ねぎ、○さやいんげん、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、○しょうゆ、みりん、○みりん	蒸しパン
20 火	<b>カレーライス</b> れんこんマリネ 野菜スープ	オレンジゼリー せんべい 牛乳	570.2(472.3) 20.9(17.2) 19.6(15.9) 2.2(1.8)	じゃがいも、米、○砂糖、油、油	○牛乳、豚肉、ベーコン	○みかんジュース、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、れんこん、○みかん、トマトピューレ、○寒天、ニンニク、しょうが	カレールウ、酢、食塩、コンソメ、こしょう	おさつチップ
21 水	ごはん スナップえんどう <b>鶏のから揚げ</b> 大根のナムル にんじんしりしり すまし汁(白菜・豆腐)	でこまわし おしゃぶりこんぶ 牛乳	548.7(453.1) 23.5(19.2) 17.3(14.3) 2.0(1.7)	○じゃがいも、○里いも、米、片栗粉、○砂糖、油、マヨネーズ、○油、ごま油、ごま、砂糖	○牛乳、鶏肉、豆腐、ツナ、○みそ	にんじん、大根、白菜、えんどう、きゅうり、えのき茸、しょうが、ニンニク	だし汁、しょうゆ、みりん、酢、○みりん、食塩	ラスク
22 木	パン 牛乳 ミートローフ さつま芋のオレンジ煮 三色ソテー スープ(キャベツ・たまねぎ)	ツナカレーピラフ 麦茶	550.5(470.4) 20.7(17.3) 17.8(14.7) 2.2(1.8)	パン、さつまいも、○米、片栗粉、砂糖、油、オリブ油、○油	牛乳、豚肉、豆腐、○ツナ	玉ねぎ、もやし、キャベツ、にんじん、オレンジジュース、にら、○玉ねぎ、えのき茸、○ピーマン、○にんじん	ケチャップ、ソース、食塩、○コンソメ、コンソメ、○カレー粉、カレー粉、こしょう	せんべい
24 土	チャーハン のっぺい汁	黒糖蒸しパン 牛乳	568.2(487.7) 25.0(21.2) 19.1(15.9) 2.2(1.9)	○黒糖パン、米、じゃがいも、油、油	○牛乳、豚肉、鶏肉、みそ、さば節	にんじん、大根、玉ねぎ、ピーマン、ねぎ	しょうゆ、食塩	クラッカー
26 月	ごはん さわらの西京焼き れんこんのきんぴら ほうれん草とえのきのお浸し みそ汁(かぼちゃ・ねぎ)	豚汁うどん ごまじやこ 牛乳	563.5(460.8) 30.4(25.1) 16.4(13.8) 2.5(2.1)	○うどん、米、○里いも、○ごま、○砂糖、砂糖、○油、油、ごま、ごま油	○牛乳、さわら、○豚肉、○厚揚げ、みそ、かつお節、○いわし、みそ	ほうれん草、かぼちゃ、れんこん、えのき茸、にんじん、○大根、ねぎ、○にんじん	○だし汁、だし汁、しょうゆ、○しょうゆ、みりん、みりん、○食塩	ビスケット
27 火	ごはん シュウマイ ふろふき大根 小松菜とツナの和えもの はるさめスープ	<b>さつまいも</b> <b>ドーナツ</b> 牛乳	601.6(518.1) 17.9(14.6) 18.9(16.1) 1.6(1.3)	○さつまいも、米、○片栗粉、焼売の皮、片栗粉、○砂糖、春雨、砂糖、ごま油	○牛乳、豚肉、ツナ、みそ	大根、小松菜、玉ねぎ、白菜、にんじん、昆布、しょうが	だし汁、しょうゆ、みりん、コンソメ	ぶどうパン
28 水	パン <b>マカロニグラタン</b> フレンチサラダ ブロッコリーのソテー かぼちゃのスープ	中華おこわ 麦茶	566.4(476.2) 22.5(18.6) 21.0(17.2) 2.2(1.8)	パン、○米、○もち米、マカロニ、バター、油、オリブ油、○油、油、パン粉、砂糖	牛乳、鶏肉、○豚肉、チーズ	玉ねぎ、かぼちゃ、キャベツ、ブロッコリー、パイナップル、にんじん、マッシュルーム、しめじ、とうもろこし、○にんじん、パセリ、○椎茸	ホワイトソース、酢、○しょうゆ、○オイスターソース、食塩、コンソメ、○食塩、こしょう	きらずあげ
29 木	マーボーごはん 大根とあげの煮物 みそ汁(さつま芋・しめじ)	ピザトースト 牛乳	566.0(491.3) 24.5(21.4) 21.4(19.0) 2.3(2.0)	米、○パン、さつまいも、片栗粉、砂糖、ごま油、○油	○牛乳、豆腐、豚肉、みそ、○チーズ、油揚げ、○ベーコン	大根、にんじん、○トマトピューレ、○玉ねぎ、ねぎ、しめじ、○ピーマン、○ニンニク、しょうが	だし汁、だし汁、しょうゆ、○ケチャップ、○食塩、○こしょう	おさつチップ

☆卒園を控えたくすのき組のリクエストメニューを献立(太字表記)に取り入れています。

※食材等の都合により、献立を変更する場合があります。

16日 幼児ピッカリンランチ：バイキング方式の給食で、自分で食べられる量を盛り付けます。

19日 食育の日：富山県の郷土料理として「よごし」を食べます。